



# Het virtuele Restaurant

## Mokkanootjes



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>4 eiwitten(100gr.) 300 gr. suiker vanille</p>	<p>Vet een bakplaat in en bestuif deze met bloem. Sla de eiwitten met een derde van de suiker tot schuim. Spatel er de overige suiker met een beetje mokka door. Spuit hiervan met een grove kartelspuit kleine kussentjes. Bak ze in een <b>oven</b> van 140° C.</p> <p>Als de schuimkussentjes afgekoeld zijn worden ze met houdbare mokka-creme op elkaar geplakt. De crème bestaat uit 25 gr. boter, 25 gr poedersuiker, mokka en 50 c.c. warmwater</p>



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolate](#)  
[Femke en Sander](#)